

愛情点検

長年ご使用の炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。

●炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。

●炊飯ジャーの一部に割れ、ゆすみ、がたつきがある。

●内なべが変形している。

●その他の異常や故障がある。

▶

使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利です。

ご購入年月日

ご購入店名

TEL

()

年

月

日

タイガー圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理(交換^{注1})

この保証書は、本書記載内容で無料修理(交換^{注1})を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、保証書の記載内容に基づき無料修理(交換^{注1})いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理(交換^{注1})をご依頼ください。

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型名	JPK-B
★お客様様	お名前
	ご住所
	電話番号
★お買い上げ日	★取扱販売店名・住所・電話番号
年 月 日	
保証期間(お買い上げ日より)	
本体 1年(消耗品は除く)	
内なべ内面フッ素加工3年	

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理(交換^{注1})をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理(交換^{注1})等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

※保証期間経過後の修理(交換^{注1})、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは「保証とサービスについて」をご覧ください。

修理(交換^{注1})メモ

お客様の個人情報の利用目的

お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

注1) 交換は、内なべのみ対象となります。

タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

取扱説明書

保証書つき

JPK-B型

TIGER

家庭用

圧力IH炊飯ジャー

炊きたて

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

この製品は日本国内交流100V専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

ご意見をお寄せください。
https://www.tiger.jp/

もくじ

はじめに

- 3－メニューのご紹介
- 9－安全上のご注意
- 15－各部のなまえと付属品
- 17－現在時刻の合わせかた

困ったときは

- 35－うまく炊けない?と思ったら
- 38－調理がうまくできない?と思ったら
- 39－故障かな?と思ったら
- 42－エラー表示と対処方法

基本の炊きかた

- 18－ごはんの炊きかた
- 20－保温について
- 21－再加熱のしかた

その他

- 42－「少量高速」むらし時間の調整のしかた
- 43－音量調整のしかた／「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた
- 44－仕様
- 44－停電があったとき
- 45－消耗品・別売品のお買い求めについて
- 45－保証とサービスについて
- 45－連絡先

予約炊飯・予約吸水

- 22－予約炊飯のしかた
- 24－予約吸水のしかた

調理

- 25－調理のしかた

メニューガイド

- 27－メニューガイド

お手入れ

- 30－お手入れのしかた
- 32－各部の取りはずし・取り付けかた
- 34－洗浄のしかた

メニューのご紹介

選べる 14 メニュー

白ごはん(白米)を炊くときに、下記のメニューが選べます。(その他のメニュー→P.6～8)

01 白米

圧力

白米を炊くときに選びます。
標準の炊きかたです。

 1.0Lタイプ 1～5.5合
1.8Lタイプ 2～10合

 白米

 無洗米選択あり

 43～59分

 1時間5分以上

 保温あり

02 極うま

圧力

「白米」メニューの2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、甘み・うまみ・ねばりのある味わい深いごはんが炊きあがります。

 1.0Lタイプ 1～5.5合
1.8Lタイプ 2～10合

 極うま

 無洗米選択あり

 57～69分

 1.0Lタイプ 1時間20分以上
1.8Lタイプ 1時間15分以上

 保温あり

03 エコ炊き

圧力

白米を少ない消費電力量(約3～22%削減)で炊きたいときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかために炊きあがります。

 1.0Lタイプ 1～5.5合
1.8Lタイプ 2～10合

 エコ

 無洗米選択あり

 1.0Lタイプ 37～48分
1.8Lタイプ 41～57分

 1.0Lタイプ 1時間以上
1.8Lタイプ 1時間5分以上

 保温あり

ポイント

- かたさが気になるときは「白米」メニューで炊いてください。
- 内ぶたにつゆが多くつく場合があります。
- 節電モードで保温されます。ごはんの温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、節電モードを解除してください。→P.43

04 冷凍ご飯

圧力

炊きあがったごはんを冷凍保存したいときに選びます。「白米」メニューより時間をかけて吸水し、ベタつきを抑えてふっくら炊きあげることで、冷凍保存してもおいしさを保ちます。

 1.0Lタイプ 1～5.5合
1.8Lタイプ 2～10合

 エコ

 無洗米選択あり

 51～64分

 1.0Lタイプ 1時間15分以上
1.8Lタイプ 1時間10分以上

 保温あり 早めに冷凍してください

ポイント

- 炊きあがったごはんは長時間の保温をせず、すぐに冷凍しましょう。
 - 解凍するときは、お使いの電子レンジの取扱説明書に従って、加熱してください。
- 【冷凍のしかた】
- ①ごはんが温かいうちに茶わん1杯分(約150g)程度に分けてラップにつつむ。(ラップにつつむときは、平らに広げ、厚みを均一にする。)
 - ②常温まで冷まし、冷凍庫に入れる。

05 早炊き

圧力

白米を早く炊きたいときに選びます。「白米」メニューと比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

 1.0Lタイプ 1～5.5合
1.8Lタイプ 2～10合

 白米

 無洗米選択あり

 1.0Lタイプ 23～39分
1.8Lタイプ 25～45分

 予約不可

 保温あり

06 少量高速

圧力

少量の白米をより早く炊きたいときに選びます。「白米」メニューと比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

 1.0Lタイプ 1～2合
1.8Lタイプ 2～3合

 少量高速

 無洗米選択あり

 1.0Lタイプ 17～27分
1.8Lタイプ 20～30分

 予約不可

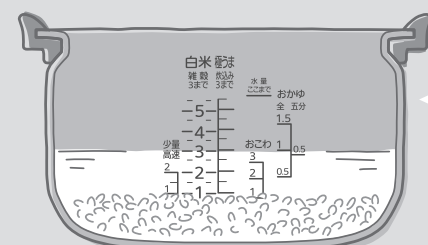
 保温あり

ポイント

- 炊きあがったごはんがかたすぎる場合、むらし時間を長くすることで、かたさを調整できます。→P.42

内なべ目盛(内側)

- 内なべの目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう。
- 基準の目盛より水量を増やしたり減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。ふきこぼれなどの原因となります。



逆側の目盛



無洗米について

- 無洗米選択をすると、無洗米に適した炊きかたをしますので、白米同様の計量・水加減でセットできます。(無洗米も付属の計量カップではかります)→P.18
- 無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。
- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因となります。
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。白くなるのはお米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれやうまく炊けない原因となります。
- 無洗米選択をした場合、炊飯時間の目安時間よりも約1～10分長くなります。

吸水について

- 各メニューの炊飯時間内に吸水工程(「早炊き」「少量高速」メニューは除く)が含まれていますので、炊く前にお米を水に浸さなくても、すぐに炊くことができます。
- 予約吸水することもできます。→P.24

*1: 炊飯時間の目安は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧100V・室温23度・水温23度・水加減は標準水位)
炊飯時間は、炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約炊飯(吸水)をしたときなどにより多少異なります。

メニューのご紹介

白ごはん以外にも、麦めしや炊込みなど、いろいろなごはんを炊くことができます。

選べる **14** メニュー

07 麦めし押麦 08 麦めしもち麦

圧力

大麦(押麦・もち麦)と白米をいっしょに炊くときに選びます。白米に対して1割または3割の大麦を加えて炊きます。
押麦やその他の大麦をいっしょに炊くときに「麦めし押麦」メニューを、もち麦をいっしょに炊くときに「麦めしもち麦」メニューを選びます。



1.0Lタイプ 〈1割〉1～3.5合 〈3割〉1～3合
1.8Lタイプ 〈1割〉2～7合 〈3割〉2～6合



〈大麦を1割加えるとき〉麦めし 1割
〈大麦を3割加えるとき〉麦めし 3割



無洗米選択あり



1.0Lタイプ 〈麦めし押麦〉49～59分 〈麦めしもち麦〉52～62分
1.8Lタイプ 〈麦めし押麦〉58～68分 〈麦めしもち麦〉61～72分



1.0Lタイプ 〈麦めし押麦〉1時間5分以上 〈麦めしもち麦〉1時間10分以上
1.8Lタイプ 〈麦めし押麦〉1時間15分以上 〈麦めしもち麦〉1時間15分以上



保温あり 早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 大麦は付属の麦めしカップではかります。
→P.16
- 大麦は、白米に対して3割以内の分量にして、白米の上にのせて炊いてください。
- 「麦めし押麦」メニューは押麦のほかに、米粒麦なども使えます。
- 1回分が個包装になった大麦やもち麦の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。
- 麦めしを炊いたときは、おこげがつきやすくなります。おこげが気になるときは、大麦を(ざるなどで2～3回)よく洗ってから加えてください。

【麦めしの炊きかた】

白米1カップに対して、付属の麦めしカップ1杯の大麦を加えます。(麦めしカップは1割用と3割用があります→P.16)

例：大麦を1割加えて2合の麦めしを炊く場合

- ①白米を2カップはかり、洗米する。→P.18
- ②「麦めし1割」の目盛2まで水を加えて水加減する。
- ③大麦を麦めしカップ1割用で、2杯はかる。
- ④水加減した白米の上に、計量した大麦をのせ、P.18・19の要領で炊飯する。

圧力 圧力をかけて炊飯するメニューです。圧力炊飯の場合、炊飯中に圧力を調整するため、突然蒸気量が多くなるので注意してください。やけど・けがのおそれがあります。

*1:炊飯時間の目安は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧100V・室温23度・水温23度・水加減は標準水位)炊飯時間は、炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約炊飯(吸水)をしたときなどにより多少異なります。

*2:自動的に保温に切り替わりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温せず、早めにお召しあがりください。

09 雑穀

圧力

雑穀(あわ・ひえ・黒米・赤米など)を白米といっしょに炊くときに選びます。



1.0Lタイプ 1～3合
1.8Lタイプ 2～6合



白米



無洗米選択あり



44～57分



1.0Lタイプ 1時間以上
1.8Lタイプ 1時間5分以上



保温あり 早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。
- 雑穀は、白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
- 市販の大麦や雑穀、発芽玄米の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。
- 目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を混ぜて炊かないでください。
- 発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは、「雑穀」メニューを選びましょう。

10 炊込み／炊込みおこげ

圧力

炊込みごはんを炊くときに選びます。また、炊込みおこげを選択すると、こげばしいおこげがつきます。



1.0Lタイプ 1～3合
1.8Lタイプ 2～6合



極うま



無洗米選択あり



40～57分



予約不可



保温あり 早めにお召しあがりください*2

11 おこわ

おこわを炊くときに選びます。



1.0Lタイプ 1～3合
1.8Lタイプ 2～6合



〈もち米とうるち米〉
おこわと白米の間
〈もち米〉おこわ



無洗米選択なし



39～49分



予約不可



保温あり 早めにお召しあがりください*2

ポイント

- お米が水面から上に出ないように平らにして炊いてください。

具を入れて炊くときのご注意

- 具を入れて炊けるメニューは、「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「おかゆ(全がゆ)」「玄米」です。その他のメニューはうまく炊けないことがあるので、具を入れないでください。
- 白米・もち米・玄米1カップに対して、具は70g以下にしてください。
- 調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。
- 炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- 具を入れて炊く場合の最大炊飯容量は必ず守ってください。
- 最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。
- 下記の場合、うまく炊けない、こげつくなどの原因となります。
 - ・しょうゆ・みりんなどの調味料が多すぎる場合
 - ・調味料が底に沈んでいる場合
 - ・ケチャップやトマトソースを使用した場合
 - ・具を混ぜ込んだ場合
- 市販の炊込みの素を使う場合、調味料の濃さや水加減などの違いによって、うまく炊けないことがあります。
- 「おかゆ」に具を加えるときは、具を加えてからの水位が「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

メニューのご紹介

白ごはん以外にも、おかゆや玄米など、いろいろなごはんを炊くことができます。また、調理することもできます。

選べる 14 メニュー

12 おかゆ

おかゆを炊くときに選びます。

1.0Lタイプ

〈全がゆ〉0.5 ～ 1.5合
〈具入りの全がゆ〉0.5 ～ 1合
〈五分がゆ〉0.5合

1.8Lタイプ

〈全がゆ〉0.5 ～ 2.5合
〈具入りの全がゆ〉0.5 ～ 2合
〈五分がゆ〉0.5 ～ 1.5合



〈全がゆ〉おかゆ全
〈五分がゆ〉おかゆ五分



無洗米選択あり



54 ～ 68分



1時間10分以上



保温なし

ポイント

- 炊きあがり後、そのままにしておくと、のり状になったり、ベタついていきますので、早めにお召しあがりください。
- 具を入れて炊くときのご注意 →P.7

13 玄米

圧力

玄米を炊くときに選びます。

1.0Lタイプ

〈玄米〉1 ～ 3.5合
〈具入りの玄米〉1 ～ 2合

1.8Lタイプ

〈玄米〉2 ～ 6合
〈具入りの玄米〉2 ～ 4合



玄米



無洗米選択なし



64 ～ 74分



1時間15分以上



保温あり
早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 具を入れて炊くときのご注意 →P.7
- 【玄米と白米をいっしょに炊くとき】
 - 玄米が白米より多い場合は「玄米」メニューで炊いてください。
 - 玄米と白米が同量、または白米が多い場合は「白米」メニューで炊いてください。このとき玄米は1 ～ 2時間つけおきして吸水させます。

14 調理

→P.25

ポトフ・肉じゃがなどの調理をするときに選びます。長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

ポイント

- 調理は必ず「調理」メニューで行ってください。
- ごはんを炊くメニューで調理を行うと、蒸気や内容物が吹き出して、やけど・けがをしたり、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
- 煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくなりやわらかくなります。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

- ◇ お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◇ 誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の区分で説明しています。

警告

死亡や重傷を負うことが想定される内容です。

注意

傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

図記号の説明



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

圧力炊飯について

圧力炊飯は、炊飯中に内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。

1.25気圧の圧力で炊飯するため、圧力がまと同じPSCマークとSGマークを取得しています。

PSCマーク



経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク



対人賠償責任保険付
製品安全協会

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

警告

乳幼児には特に注意



禁止

子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがのおそれ。



接触禁止

スチームキャップ・蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどのおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

警告

改造はしない



分解禁止

修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。

感電・けがのおそれ。火災の原因。修理は、販売店または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。

はじめに

安全上のご注意

警告

使用用途に注意



禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。

調圧孔や安全弁、減圧孔が詰まり、蒸気や内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

〈してはいけない調理・炊飯例〉

- カレー・シチュー・ジャムなどのとろみが出る調理（ルーやかたくり粉を使って調理するときは、まず具材のみで調理した後、ルーやかたくり粉を入れて追加加熱する）→P.25・26
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理や炊飯
- 目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を入れた調理や炊飯
- 調圧孔をふさぐおそれのある皮のついたトマトや葉物野菜の調理や炊飯
- 煮炊きで分量の増えるものを使う調理（ねりもの・豆類・めん類など）豆類は別のなべでゆでてから使う。
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理
- 多量の油を入れる調理や炊飯

警告

異常・故障時は



必ず実施

すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトに点検・修理を依頼する。

そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。

〈異常・故障例〉

- ご使用中、電源コード・差込プラグが異常に熱くなる。
- 炊飯ジャーの一部に割れ・ゆりみ・がたつきがある。
- 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 内なべが傷ついたり、変形したりしている。
- その他の異常や故障がある。

注意

使用する場所に注意



禁止

次のような場所では使わない。

- 不安定な場所
- 直射日光が長時間あたる場所
- カーペット・ビニール袋などの上
- 火気の近く
- 壁や家具の近く
- 室温の高い場所
- 水のかかりやすい場所
- 熱に弱いテーブルや敷物などの上
- IHクッキングヒーターの上
- 底部がぬれるようなところ
- アルミシートや電気カーペットの上
- 吸気孔・排気孔をふさぐような場所

感電や漏電のおそれ。火災・ショート・発火・故障の原因。

本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。

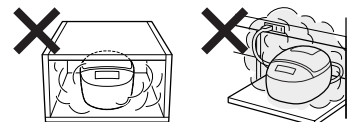


必ず実施

キッチン用収納棚（スライド式テーブル）を使うときは、下記に注意する。

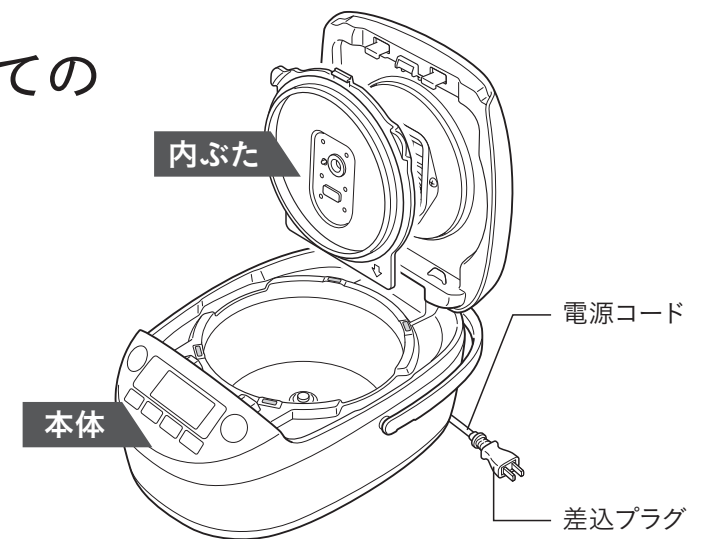
- 蒸気孔の上方には十分な空間を設ける。
- 中に蒸気がこもらないようにする。
- 操作パネルに蒸気があたらないようにする。
- 差込プラグに蒸気があたらないようにする。
- スライド式テーブルは、蒸気があたらないように引き出して使う。
- 置く場所の耐荷重を確認してから使う。

感電・けが・やけどのおそれ。火災・発火・傷み・変色・変形・故障の原因。



安全上のご注意

各部についての注意事項



本体

警告



水ぬれ禁止

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。感電のおそれ。ショートの原因。

注意



禁止

炊飯中は本体を移動させたり、本体に布などをかけない。やけどのおそれ。ふきこぼれ、本体・ふたの変形・変色の原因。



接触禁止

使用中や使用直後は、高温部にふれない。やけどのおそれ。



禁止

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。テレビ・ラジオなどは、雑音が入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。



必ず実施

お手入れは、本体が冷えてから行う。高温部にふれ、やけどのおそれ。



必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品を使用の際は専門医とよく相談の上、使う。本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。



禁止

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。けがや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

- 本体についた、ごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やおいしく炊けない原因。

各部についての注意事項

電源コード・差込プラグ

警告



次のような使いかたをしない。



- 交流100V以外での使用。
(日本国内100V専用)
- タコ足配線での使用。
(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
- 電源コードが破損したままや傷つくような使用。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)
- 差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- 差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
- ぬれた手での差込プラグの抜き差し。

感電・けがのおそれ。火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

注意

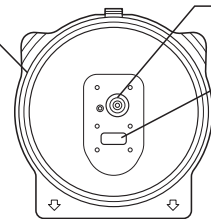


- 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
 - 必ず差込プラグを持って引き抜く。
 - 電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
- 感電・けが・やけどのおそれ。ショート・発火・漏電火災の原因。

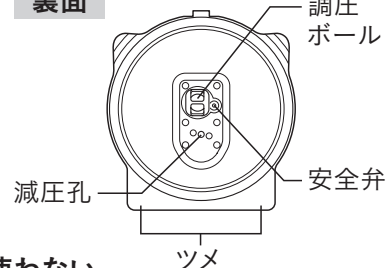
内ふた

表面

内ふたパッキン
取りはずしできないので
無理に引っ張らない。



裏面



注意



調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりした状態で使わない。
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。うまく炊けない原因。



内ふたのツメが折れた状態で使わない。
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。うまく炊けない原因。

ふた

警告



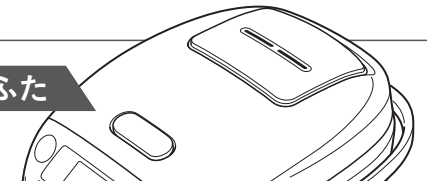
炊飯中は、絶対にふたを開けない。
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。やむをえず、ふたを開ける場合は、操作パネルの「圧力」表示が消灯し、蒸気が出ないことを確認してから開ける。→ P.19



ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。



ふた



ふたを閉めるときは、上枠やフック部付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、ふたを両手でしっかりと確実に閉める。
蒸気もれたり、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれ。



本体を持ち運ぶときは、
・ふたを持って移動しない。
・フックボタンにふれない。
やけど・けがのおそれ。必ずとっ手を持って移動する。本体が熱い場合は、必ずミトンなどを使う。

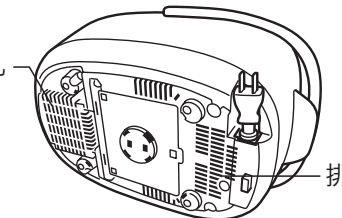
吸気孔・排気孔

警告



吸気孔・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

吸気孔



排気孔

注意



吸気孔・排気孔をふさぐような場所では使わない。
感電のおそれ。
漏電、火災・故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

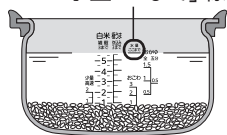
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。
また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

各部についての注意事項

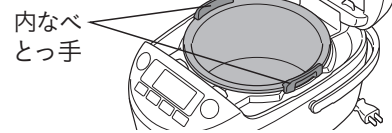
内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。

⚠ 注意

-  専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。
-  内なべを落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。
けがのおそれ。破損の原因。
-  内なべの「水量ここまで」線より多く水を入れて炊飯しない。「水量ここまで」線やけどのおそれ。ふきこぼれの原因。



-  使用中や使用直後に内なべとっ手をさわるときは、ミトンなどを使い、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。

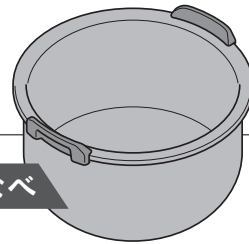


-  カラダきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

- 冷めたごはんを、加熱(保温)しない。
においなどの原因。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やおいしく炊けない原因。
- 内なべは、使うたびに、洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って、内側と外側をよく洗う。
- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。
 - ・内なべをガス火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどに使わない。
 - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
 - ・内なべの中で酢を使わない。
 - ・付属品か木製品以外のしゃもじを使わない。
 - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
 - ・内なべにぎるなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
- 金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。
- 内なべの底面(内・外)に油や汚れがついている状態で使わない。
- 内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能に支障はありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

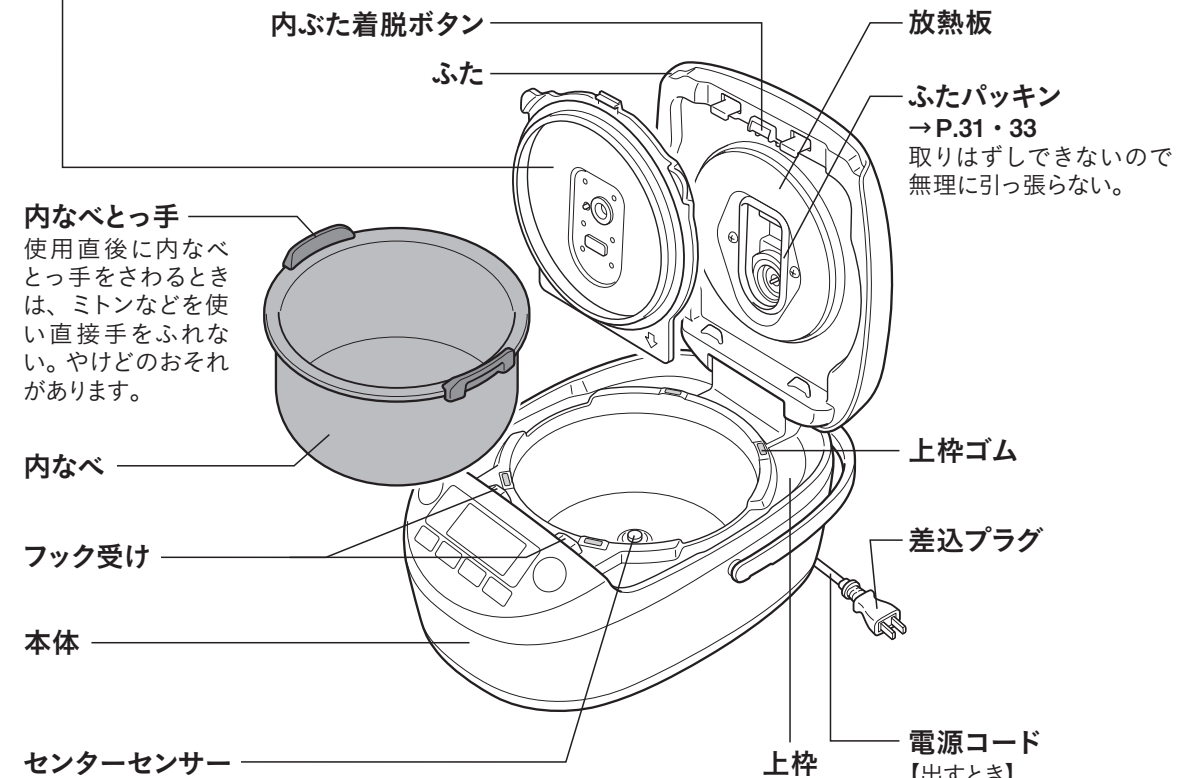
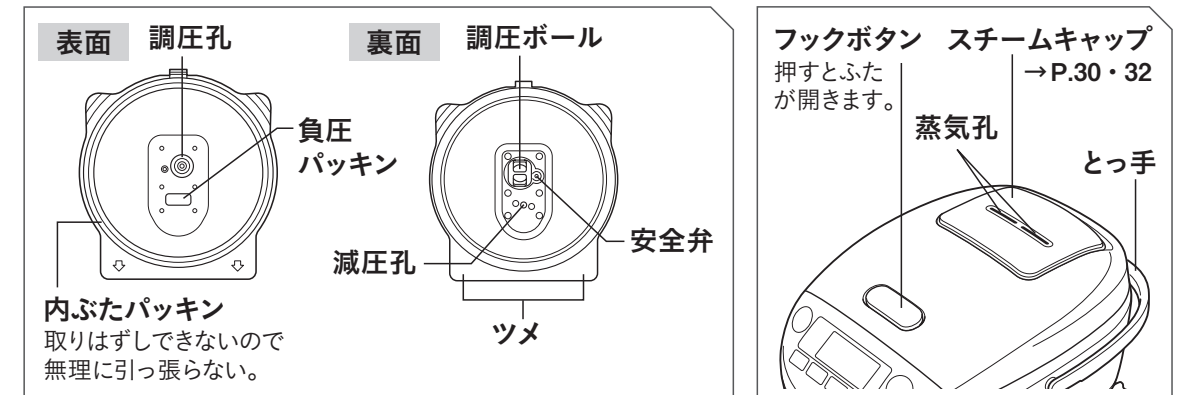
内なべ



各部のなまえと付属品

箱を開けたら、まず確認してください。

内ふた → P.30・33



内なべとっ手
使用直後に内なべとっ手をさわるときは、ミトンなどを使い直接手をふれない。やけどのおそれがあります。

ふたパッキン
→ P.31・33
取りはずしできないので無理に引っ張らない。

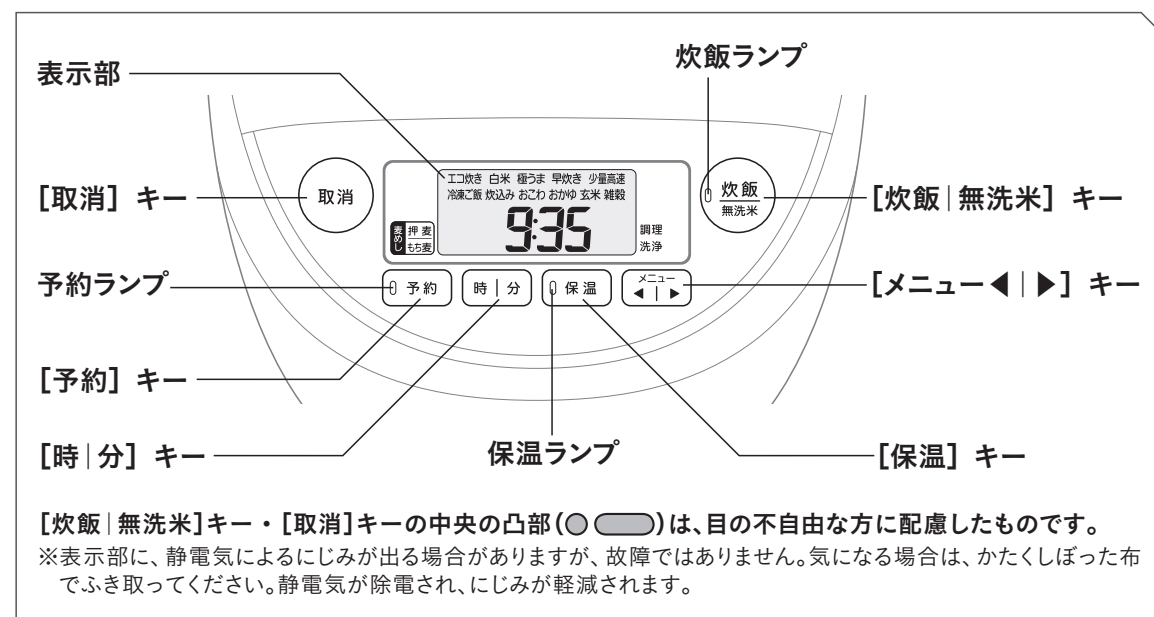
本体を移動させるときは、必ずとっ手を持って移動させる。
※本体が熱い場合は、必ずミトンなどを使う。
やけどのおそれがあります。

電源コード
【出すとき】
差込プラグを持って引く。
※色テープ以上は引き出さない。

【収納するとき】
差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。
※ねじれているときは、ねじれを直す。

各部のなまえと付属品

操作パネル



付属品の確認

〈しゃもじ〉
立てることができます。



〈計量カップ〉
約1合
(約0.18L)
1合のお米は
約150gです。



〈麦めしカップ〉
1割用
(約15g)



3割用
(約45g)



内なべ(土鍋コーティング)について

土鍋で炊くごはんのおいしさに近づけるため、内なべに、土鍋に含まれている素材をコーティングしています。

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- ・「ブーン」という音(ファンが作動している音)
- ・「ジーッ」や「チリリリ…」という音(IHが作動している音)
- ・「プシュー」や「ボコボコ」という音(沸とうによる音)
- ・「カチャカチャ」という音(圧力調整を行っている音)

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- ・リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- ・リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0:00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

△ご注意

- ・リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。(有償)

はじめて使うとき

内なべ・内ふた・スチームキャップ・付属品を洗ってからお使いください。→P.30～33

時刻の確認

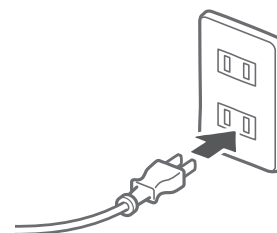
時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。→P.17

現在時刻の合わせかた

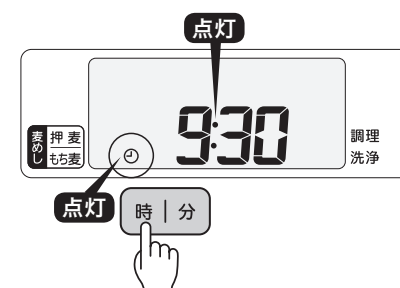
時刻は24時間で表示されます。

※炊飯(調理)中・保温中・予約セッ中・予約炊飯・吸水中・再加熱中・追加加熱中・「調理」を選択中は、時刻合わせできません。

例：「9:30」を「9:35」に合わせる場合



1 差込プラグをコンセントに差し込む。



2 [時 | 分]を押して、時刻セットモードにする。

◇[時]または[分]を押すと、⌚が点灯します。



3 時刻を合わせる。

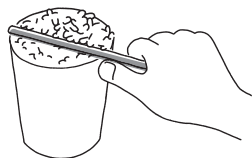
- ◇[時]を押すと1時間単位、[分]を押すと1分単位で合わせることができます。
- ◇押し続けると早送りになります。
- ◇時刻合わせを途中でやめたいときは[取消]を押してください。

4 [炊飯 | 無洗米]を押す。

◇⌚が消灯し、時刻合わせ完了です。



ごはんの炊きかた



すりきり1カップ：約1合(約0.18L)＝約150g

1 付属の計量カップを使って、お米をはかる。

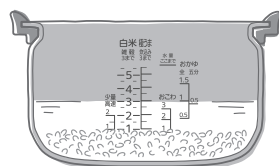
- ◇必ず付属の計量カップを使います。計量米びつなどを使うと、誤差が出る場合があります。
- ◇無洗米のときも、付属の計量カップで同様にはかります。

- △**ご注意**
- 指定の炊飯容量以外で炊かない。うまく炊けない原因となります。→P.3～8・44
 - 目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀を混ぜて炊かない。調圧孔・減圧孔が目詰まりし、蒸気もれ・ふきこぼれによるやけど・けがのおそれがあります。



内なべで洗米できます。

- △**ご注意**
- お湯(約35度以上)で洗米しない。ごはんがうまく炊けない原因となります。



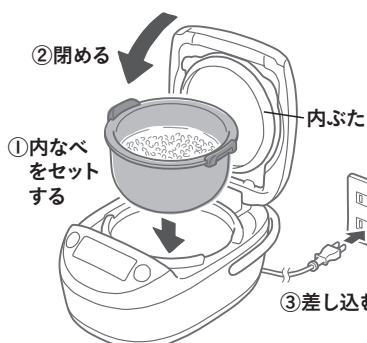
2 お米を洗う。

- ◇はじめにたっぷりの水で、さっとかき混ぜ、すばやく水をすてます。なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように、手早く洗います。
- ◇水のにごりが少なくなるまで、2～3回水を入れ替えてすすぎます。
- ◇無洗米は、底からよくかき混ぜます。→P.5

- △**ご注意**
- お湯(約35度以上)で水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因となります。

3 水加減する。

- ◇内なべを水平に置き、お米を平らにならしめます。
- ◇内なべ内側の目盛に合わせて、お好みで水加減してください。→P.5



4 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

- ◇内なべの外側についた水滴は、きちんとふき取ってからセットしてください。うまく炊けない原因になります。
- ◇ふたは、両手でしっかりと確実に閉めてください。
- ◇保温ランプが点灯している場合、[取消]を押して消灯させてください。

- △**ご注意**
- 上枠・フックボタン付近や内ふたに付着したごはんつぶや米つぶは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中に蒸気もれたり、内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれがあります。
 - 内ふたがセットされていないと、ふたが閉まりません。
 - 必ずふたが確実に閉まっていることを確認する。圧力IH炊飯ジャーは、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。

- 《音について》
- 内なべをセットしない状態で、[炊飯|無洗米]を押したとき、または[保温]を押したときは、ピーと音でお知らせします。
 - お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→P.43



約10秒間は選んだメニューの炊飯時間(目安)を表示します。

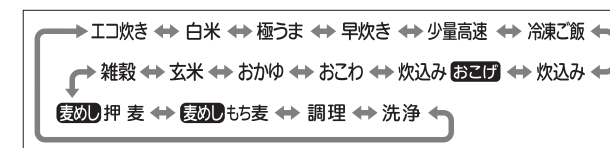


表示部に炊きあがりまでの残り時間が表示されます。

白米は **ピッピー**
白米以外は **ピー**

5 [メニュー◀|▶]を押して、メニューを選ぶ。→P.3～8

◇押すごとにメニューまたは◀▶が点滅し、メニューが切り替わります。



6 [炊飯|無洗米]を押す。

- ◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.3～8)
- 取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。
- ◇圧力がかかりはじめると、圧力表示が点灯します。圧力が開放されると、圧力表示は約2分後に消灯します。(圧力表示が点灯しないメニュー→P.3～8)

△警告

- 炊飯中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢いよく蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 圧力が点灯しているときは、ふたを開けない。
- 《やむをえず炊飯を中止するとき》

- ①スチームキャップの近くに人がいないことを確認する。
- ②[取消]を押して、炊飯を中止する。(蒸気孔から高温の蒸気が勢いよく出るため注意する)
- ③約2分間待ち、圧力表示が消え、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押す。

※[取消]を押した直後にふたを開けると、やけどのおそれがあります。

●《炊飯をやり直すとき》

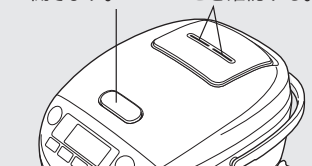
内なべの中のお米と水を新しいものに入れ替え、本体を充分に冷ましてから再度炊飯する。

※いったん[取消]を押すと、炊飯を途中でやめることになります。内なべの中のお米と水を替えずに再度炊飯すると、途中で炊いたお米をはじめから炊飯することになりますので、こげたり、うまく炊けない原因になります。



フックボタン
押すとふたが開きます。

蒸気孔
蒸気が出ていないことを確認する。



7 炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす。

- ◇ごはんが炊きあがったら、ピーと8回鳴り、自動的に保温します。(保温できるメニュー→P.3～8 / 保温について→P.20)
- ◇ごはんをすぐにほぐすことで、余分な水分を蒸発させます。
- ◇内なべの側面に、ごはんつぶが残らないようにごはんをならしてください。(内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります)
- ◇使用後は、[取消]を押して差込プラグを抜き、冷めてからお手入れしてください。

△警告

- ふたを開けるときは、蒸気孔から蒸気が出ていないこと、圧力表示が消えていることを確認してから開ける。やけど・けがのおそれがあります。→P.3～8

△ご注意

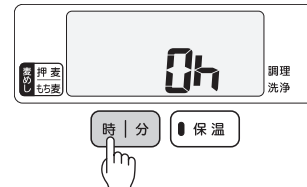
- 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使うときに保温ランプが点灯して炊飯できません。
- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。

保温について

白米(無洗米)のつやつやのおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。
(保温できるメニュー→P.3～8)



[時]を押している間、保温経過時間が24時間(24h)まで1時間単位で表示されます。24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。



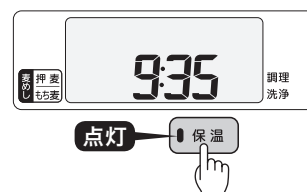
保温を中止するとき

[取消]を押します。(保温ランプが消灯)



再度保温するとき

[保温]を押します。



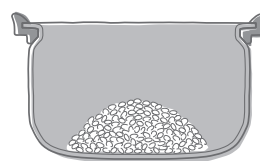
「おかゆ」を炊いたとき

炊飯が終了すると、保温ランプが点滅します。保温されませんので、できあがったら[取消]を押して、すぐに取り出してください。そのままにしておくと、のり状になったり、内ふたについたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、早めにお召しあがりください。



少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召しあがりください。



△ご注意

- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
 - 差込プラグを抜いての保温
 - ごはんを入れたまま保温を取り消す
 - 冷やごはんの保温・冷やごはんのつぎ足し
 - しゃもじを入れたままの保温
 - 最小炊飯容量(1.0Lタイプ：1合、1.8Lタイプ：2合)以下の保温
 - 白米(無洗米)以外の保温
 - ごはんをドーナツ状にした保温
 - 24時間以上の保温
- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。
- 内ふたが汚れていると、つゆが多くつく場合があります。
- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・ベタつきの原因となります。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召しあがりください。

再加熱のしかた

保温中のごはんを、食べる前に再加熱してあつあつのごはんにできます。



1 保温中のごはんをほぐし、大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う。

◇打ち水をする、と、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。



2 保温ランプの点灯を確認する。

◇保温ランプが点灯していないと、再加熱できません。消灯しているときは、[保温]を押してください。



3 [炊飯|無洗米]を押す。

◇再加熱の残り時間が5分になったら、残り時間が表示されます。再加熱が終了すると、ピーと3回鳴り、保温ランプが点灯します。



◇再加熱を途中でやめたい場合は[取消]を押す。
◇ごはんが冷たい(約55度以下)ときは、ピピと鳴り、再加熱できません。



4 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする。

◇ごはんをほぐしてから、ふたを両手でしっかりと確実に閉めてください。

△ご注意

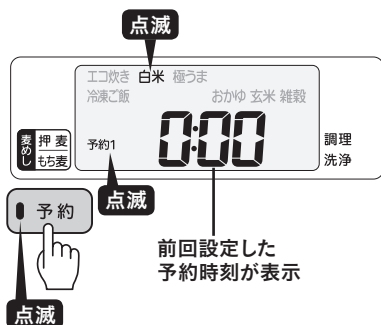
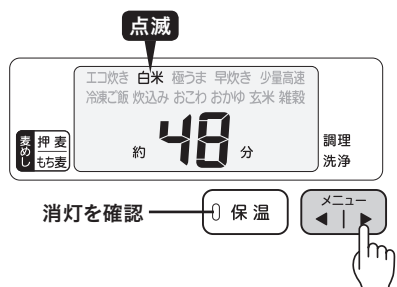
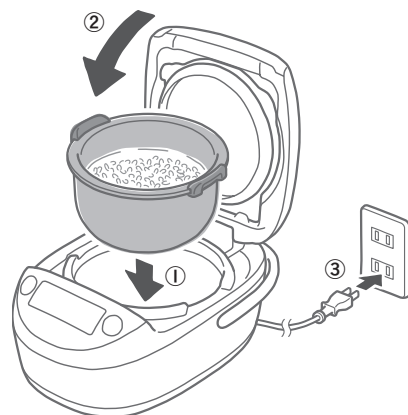
- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
 - 炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき
 - ごはんが最小炊飯容量(1.0Lタイプ：1合、1.8Lタイプ：2合)以下のとき
 - 3回以上くり返して再加熱したとき

予約炊飯のしかた

食べたい時刻に炊きあげることができます。

- ◇「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせて設定すると、合わせた時刻に炊きあがります。
- ◇一度設定した時刻はそのまま記憶し、「予約1」「予約2」の2通りの時刻が設定できます。
- ◇よく使う時刻をそれぞれ設定しておくとう便利です。

例：「予約1」で13：30に設定すると、13時30分に炊きあがります。



1 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

◇ごはんの炊きかた→P.18の①～④の手順で行ってください。

2 現在時刻を確認する。

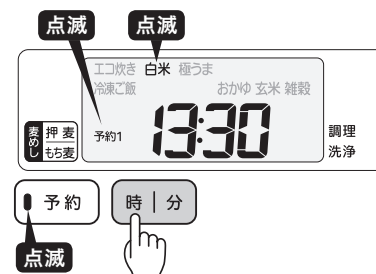
◇現在時刻の合わせかた→P.17

3 [メニュー◀|▶]を押して、炊きたいメニューを選ぶ。

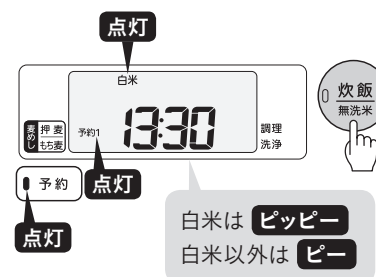
- ◇あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。
- ◇保温ランプが点灯している場合は、[取消]を押して消灯させてください。(点灯していると、予約できません)

4 [予約]を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ。

- ◇押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。
- ◇前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻で予約炊飯する場合は、時刻合わせの必要はありません。(手順6にすむ)
- ◇予約炊飯できないメニューは表示されません。



時刻は24時間で表示されます。



5 [時|分]を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

- ◇[時]を押すと1時間単位、[分]を押すと10分単位で合わせることができます。
- ◇押し続けると、早送りができます。
- ◇予約時間の目安未満→P.3～8で設定した場合、予約した時刻に炊きあがらないことがあります。

6 [炊飯|無洗米]を1回押す。

- ◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.3～8)
- 取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。
- ◇予約設定を間違えたときは、[取消]を押して、再度設定してください。

△ご注意

- ・下記の場合は、予約炊飯できません。
 - ・「早炊き」「少量高速」「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「調理」「洗浄」の場合
 - ・表示部の時計が「0：00」で点滅している場合
 - ・内なべをセットしていない場合
- ・予約時間を長く設定すると、おこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、お米や大麦などをよく洗う。
- ・腐敗の原因になるため、予約炊飯は12時間以内にする。

《音について》

- ・[予約]を押した後、約30秒間何もしないとピピと音でお知らせします。
- ・予約炊飯ができない状態で、[予約]または[炊飯|無洗米]を押すと、ピピと音でお知らせします。
- ・お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→P.43

予約吸水のしかた

お米に自然吸水させる（つけおき）時間を設定できます。

- ◇「予約吸水」を選んで、吸水時間を設定すると、設定した時間経過後に炊きはじめます。
- ◇吸水時間は、10 ～ 60分まで10分単位で設定できます。

例：「吸水予約」で50分に設定すると、50分後に炊きはじめます。

1 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

◇ごはんの炊きかた→P.18の①～④の手順で行ってください。

2 [メニュー◀|▶]を押して、炊きたいメニューを選ぶ。

- ◇あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。
- ◇保温ランプが点灯している場合は、[取消]を押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません）

3 [予約]を押して、「吸水予約」を選ぶ。

- ◇押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。
- ◇予約吸水できないメニューは表示されません。

4 [時|分]を押して、吸水時間を合わせる。

- ◇10 ～ 60分まで10分単位で設定できます。
- ◇[時]を押すと10分ずつ増え、[分]を押すと10分ずつ減ります。
- ◇吸水時間を長くすると、炊きあがりがやわらかくなります。

5 [炊飯|無洗米]を1回押す。

- ◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。（無洗米が選べるメニュー→P.3～8）
- 取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。
- ◇予約設定を間違えたときは、[取消]を押して、再度設定してください。

- △**ご注意**
- ・下記の場合は、予約吸水できません。
 - ・「早炊き」「少量高速」「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「調理」「洗浄」の場合
 - ・表示部の時計が「0：00」で点滅している場合
 - ・内なべをセットしていない場合

《音について》

- ・[予約]を押した後、約30秒間何もしないとピピと音でお知らせします。
- ・予約吸水ができない状態で、[予約]または[炊飯|無洗米]を押すと、ピピと音でお知らせします。
- ・お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→P.43

調理のしかた

しては
いけない
調理例



- ・カレー・シチュー・ジャムなどのとろみが出る調理（ルーやかたくり粉を使って調理するときは、まず具材のみで調理した後、ルーやかたくり粉を入れて追加加熱する）
- ・急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- ・市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理

- ・調圧孔をふさぐおそれのある皮のついたトマトや葉物野菜の調理
- ・調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- ・分量の増えるねりものや煮豆などの豆類、めん類の調理
- ・多量の油を入れる調理。

1 材料の下ごしらえをして、内なべに入れる。

2 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

◇材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れてください。

	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
最大量	目盛 5以下	目盛 8以下
最小量	目盛 2以上	目盛 3以上

△**ご注意**

- ・最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりするので注意する。最小量より少なくても、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- ・調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理する。
- ・熱いだし汁や煮汁を使うと、うまくできない場合があります。だし汁や煮汁は冷ましてから調理をはじめる。
- ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
- ・メニューガイドに記載のレシピ以外の調理をすると、ふきこぼれたり、こげつく場合があるので注意する。
- ・牛乳や豆乳などは特にふきこぼれやすいので、加熱が終了してから加え、5分ごとの追加加熱で様子を見ながらあたためる。

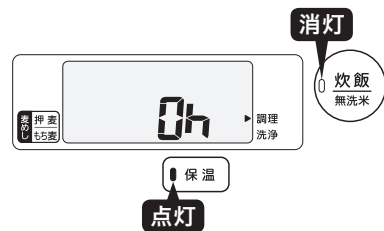
3 [メニュー◀|▶]を押して、「調理」を選ぶ。

◇初期設定は120分です。





残り時間が表示されます。



保温経過時間が0～6時間(0～6h)まで表示されます。

4 [時|分]を押して、調理時間を合わせる。

- ◇5～180分まで5分単位で設定できます。
- ◇[時]を押すと5分ずつ増え、[分]を押すと5分ずつ減ります。
- ◇押し続けると、早送りになります。

5 [炊飯|無洗米]を押す。

- ◇調理がはじまります。

△ご注意

- 途中でふたを開けない。

6 できあがったら…

- ◇ピーと8回鳴り、自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。
- ◇追加加熱の方法(調理が足りない場合や、ルーやかたくり粉を使って調理をする場合)
 - ①保温ランプが点灯していることを確認する。
※ルーやかたくり粉などを使う場合は、内なべにルーやかたくり粉などを入れて全体をよくかき混ぜる。
 - ②[時]を押して追加の調理時間を合わせる。(最大30分)
 - ③[炊飯|無洗米]を押す。(追加調理は3回までできます)
- ◇調理の保温中にあたため直したいとき(食べ頃温度にしたいとき)は、保温ランプ点灯時に[炊飯|無洗米]を押して再加熱してください。→P.21
- ◇調理後は、[取消]を押し、においを取り除いてください。(洗浄のしかた→P.34)

△ご注意

- ルーやかたくり粉などを使用してとろみをつける場合は、調圧孔・安全弁・減圧孔がふさがり、内部が高圧になる可能性があるため、必ず追加加熱で調理する。蒸気や内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれがあります。
- 調理が足りない場合、追加で調理する前に[取消]を押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押ししてしまった場合は、下記の手順で調理する。
 - ①内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
 - ②本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
 - ③再度、内なべを本体にセットする。
 - ④P.25の②からの要領で調理する。
- 料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。調理が終わると、そのまま保温を続け、6時間まで1時間単位で表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。

メニューガイド

- このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L(付属の計量カップ)です。
- 大さじは15mLです。■小さじは5mLです。
- しょうゆ・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。
- ※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。※各メニューに記載のカロリー表記は目安です。
- ※「五目ごはん」「麦めしガパオライス」「七草粥」「干物とひじきの雑穀混ぜごはん」は、無洗米が選べます。

炊込みおこげ メニュー

具とごはんの絶妙のバランス。 五目ごはん

材料(6人分)

- 米…3カップ
- 昆布…3cm角1枚
- 合わせ調味料[しょうゆ…大さじ2、酒…大さじ1、みりん…大さじ1/2、塩…小さじ1/2]
- 鶏もも肉…60g
- 油揚げ…1/2枚
- にんじん…40g
- ごぼう…35g
- こんにゃく…1/8丁
- 干ししいたけ…2枚
- 絹さや…8枚
- 酒・しょうゆ・塩・酢…各適量

作りかた

- ①鶏もも肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
- ②油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
- ③にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
- ④ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらす。
- ⑤こんにゃくは水から4～5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切る。
- ⑥干ししいたけは水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。
- ⑦絹さやは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めして細切りにする。
- ⑧米を内なべで洗米してから、合わせ調味料を加えて「極うま」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてから絹さや以外の具と昆布をのせ、「炊込みおこげ」で炊きあげる。
- ⑨⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、絹さやを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつける。

△ご注意

- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。(1カップに対して具は約70g以下)



麦めし(押麦・もち麦) メニュー

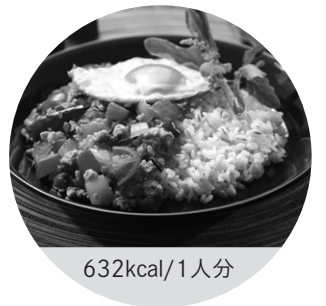
食物繊維を豊富に含んだ大麦をおいしく。 麦めしガパオライス

材料(4人分)

- 白米…2カップ
- 大麦(押麦・もち麦)…麦めしカップ3割用2杯
- 玉ねぎ(小)…1個
- ミニトマト…6個
- ピーマン(緑)…2個
- ピーマン(赤)…1個
- ホーリーバジル(スイートバジルでも可)…3枝
- にんにく…1片
- 赤唐辛子…2～3本
- 卵…Mサイズ4個
- 鶏挽き肉…350g
- 合わせ調味料[ナンプラー…大さじ2、オイスターソース…大さじ2、酒…大さじ1、砂糖…小さじ2]
- サラダ油…適量

作りかた

- ①米を内なべで洗米し、「麦めし・3割」の目盛2まで水を加え、大麦をのせて「麦めし押麦」または「麦めしもち麦」で炊きあげる。
- ②玉ねぎ、ピーマンは1cm角にきざむ。
- ③ミニトマトはへたを取って4つ割りにし、ホーリーバジルは葉を粗くきざむ。
- ④にんにくはみじん切りにし、赤唐辛子は種を取り除いて輪切りにしておく。
- ⑤サラダ油をひいたフライパンで、半熟の目玉焼きを作って取り出す。
- ⑥フライパンにサラダ油を加え、④を炒めて香りが出てきたら、鶏挽き肉、②の順で加えて炒める。
- ⑦⑥に火が通れば、合わせ調味料を加えて強火で手早く炒め、汁気がなくなれば③を加えて炒めあげる。
- ⑧炊きあがった麦めしを器に盛りつけて⑦をかけ、⑤を添える。



メニューガイド

玄米 メニュー

ヘルシーな玄米をおいしく。

鮭の味噌バター玄米混ぜごはん

材料(6人分)

- 玄米…3カップ
- 玉ねぎ…1/2個
- にんにくのみじん切り…1片分
- バター…25g
- 調味料[酒…大さじ1 1/2、みりん…大さじ1 1/2、味噌…30g、砂糖…大さじ1/2、しょうゆ…大さじ1/2]
- 甘塩鮭…3切れ
- にんじん…50g
- サラダ油…適量

- まいたけ…100g
- アスパラガス…3本
- しょうがのみじん切り…10g
- 青ねぎの小口切り…15g

作りかた

- ①玄米を内なべで洗米し、「玄米」の目盛3まで水を加えて「**玄米**」で炊きあげる。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、鮭を焼いて身をほぐす。
- ③まいたけはほぐして2cmに切り、玉ねぎ、にんじんは粗くみじん切りにする。
- ④アスパラガスは固い部分の皮をむき、はかまを取って1cmにぎむ。
- ⑤フライパンにバターを溶かし、にんにく、しょうがを入れて炒める。③を加えて炒め、しんなりしてくれば④を加えて炒める。
- ⑥⑤に調味料を加えて汁気がなくなるまで炒め、青ねぎの小口切り、②を加える。
- ⑦炊きあがったごはんを⑥と混ぜ合わせ、器に盛りつける。

ワンポイント

お好みで七味唐辛子をかけてもよいでしょう。



422kcal/1人分

栄養豊富な雑穀米に季節の彩りを。

干物とひじきの雑穀混ぜごはん

材料(6人分)

- 米…3カップ
- 干物(カマス・アマダイなど) …1尾
- 芽ひじきの煮物[芽ひじき(乾燥) …12g、油揚げ…1/2枚、にんじん…30g、ごま油…大さじ1]
- 煮汁[砂糖…大さじ1、みりん…大さじ1、酒…大さじ1、しょうゆ…大さじ2、だし汁200mL]
- 雑穀…大さじ4 1/2 (40g)
- 細ねぎの小口切り…2本分

作りかた

- ①米を内なべで洗米し、「白米」の目盛3まで水を加えて、雑穀を上のにせる。雑穀を入れた分、水大さじ3を追加し、「**雑穀**」で炊きあげる。
- ②干物は焼いて骨を取り、身をほぐしておく。
- ③芽ひじきは水で戻して洗い、水気を切る。油揚げは油抜きをして細切り、にんじんも細切りにする。
- ④小鍋にごま油を入れて、③の材料を炒め、煮汁の調味料を加えて煮る。
- ⑤④の煮汁を切り、②と共に炊きあがったごはんに入れて切るように混ぜ合わせる。
- ⑥器に盛りつけて、細ねぎの小口切りを散らす。

調理 メニュー

「炊きたて」で、おいしいおかずが簡単に！

素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに温度を下げて引き続き煮込む「調理」のメニュー。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みをよくし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

△ご注意

- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理してください。
- 熱いだし汁や煮汁を使うと、うまくできない場合があります。だし汁や煮汁は冷ましてから調理をはじめてください。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しないでください。
- 調理が終わった後は、においを取り除いてください。(洗浄のしかた→P.34)

ポトフ

材料(4人分)

- 豚バラ肉または豚肩ロース肉(かたまり) …300g (2.5cm角に切る)
- 玉ねぎ…小1個(150g)
- じゃがいも…小2個(150g)
- A[水…4カップ(0.72L)、洋風スープの素(顆粒) …10g、塩…小さじ1弱、こしょう…少々]
- にんじん…中1本(100g)
- セロリ…1本

作りかた

- ①玉ねぎは4等分、にんじんは縦半分に切り3等分、セロリは筋を取り4等分、じゃがいもは2等分に切る。
- ②豚肉と①で切った野菜を内なべに入れ、Aを入れてよく混ぜる。
- ③「**調理**」で90分加熱する。

肉じゃが

材料(4人分)

- じゃがいも…400g
- 玉ねぎ…300g
- 煮汁[だし汁…1 1/2カップ(0.27L)、砂糖…大さじ4、みりん…大さじ2、こい口しょうゆ…大さじ4]
- 牛肉(うす切り) …200g
- グリーンピース…大さじ4

作りかた

- ①じゃがいもは大きめの一口大に切り、軽く水にさらしておく。
- ②牛肉は3cm幅に、玉ねぎはくし形に切る。
- ③グリーンピース以外の材料をフライパンで炒める。
- ④内なべに煮汁の材料を合わせ、よくかき混ぜて③を加える。
- ⑤「**調理**」で60分加熱する。
- ⑥できあがったらグリーンピースを加えて軽くかき混ぜる。

ワンポイント

煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。



362kcal/1人分

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

七草粥

材料(4人分)

- 米…1カップ
- 七草[せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶの若葉)、すずしろ(大根の若葉)] …各適量
- 塩…小さじ 1/3

作りかた

- ①七草はそのうち手に入りやすい2～3種類を選んで100gぐらい用意し、さっとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かくぎむ。
- ②米を内なべで洗米し、「おかゆ・全」の目盛1まで水を加え、「**おかゆ**」で炊きあげる。
- ③炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜする。

△ご注意

- おかゆは炊きあがり後、保温されません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召しあがりください。



115kcal/1人分

おこわ メニュー

面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。

赤飯

材料(6人分)

- もち米…3カップ
- あずき…80g
- ごま塩…少々

作りかた

- ①あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯をすて、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかためにゆでる。
- ②あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、おたまですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷ます。
- ③もち米は内なべで洗米し、あずきのゆで汁を「おこわ」の目盛3まで加え(足りない場合は水を加えます)、よく混ぜ合わせる。
- ④③に②のあずきをのせ、「**おこわ**」で炊きあげる。
- ⑤炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添える。



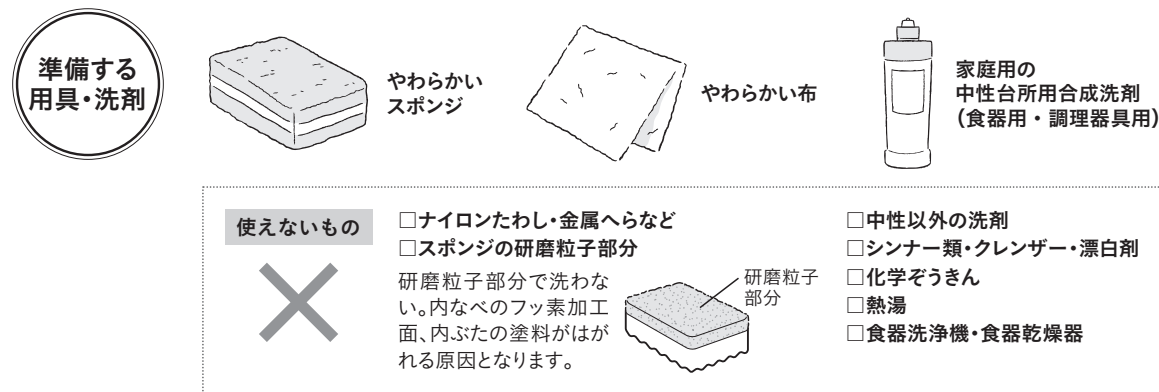
329kcal/1人分



307kcal/1人分

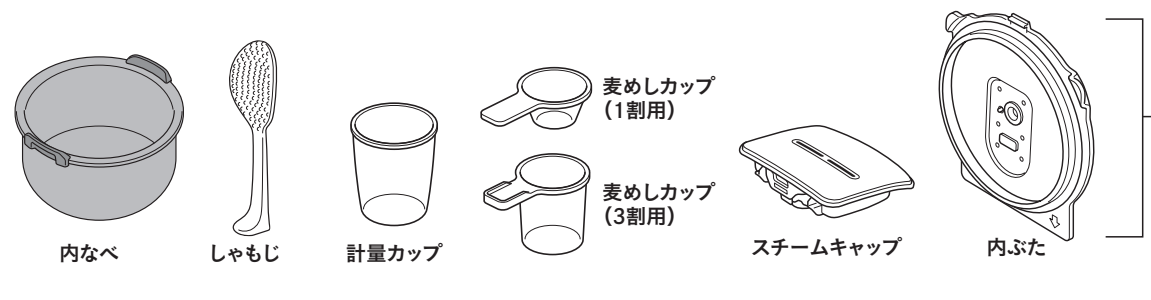
お手入れのしかた

- ◇必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ぶた・スチームキャップが冷めてからお手入れしてください。
- ◇使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。
また、お手入れは定期的に行ってください。
- ◇調理後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちに洗浄し、においを取り除いてください。→P.34



使うたびに洗うもの

1. 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗い、水ですすぐ。
2. 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

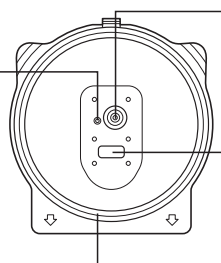


内ふたの各部位のお手入れ

内ぶた(表面)

安全弁 —————
内ぶたの表面から、指で軽く2～3回押しながら詰まりがないか確認し、流水で内部を洗う。

内ふたパッキン——
内ふたにつけたまま洗う。
はずすと、再度取りつけられなくなります。



一 調圧孔

ごはんつぶなどがついて
いるときは、流水でよく
洗い流す。

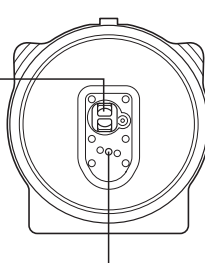
● **負圧パッキン**
内ぶたにつけたまま洗う。はずれたときは、向きに注意して取りつける。
→P.33

→P.33

内ぶた(裏面)

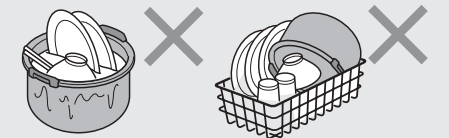
調圧ボール ———
 ごはんつぶなどが
 ついているときは、
 流水でよく洗い流す。

減圧孔 _____
 ごはんつぶなどがついているときは、流水でよく洗い流す。



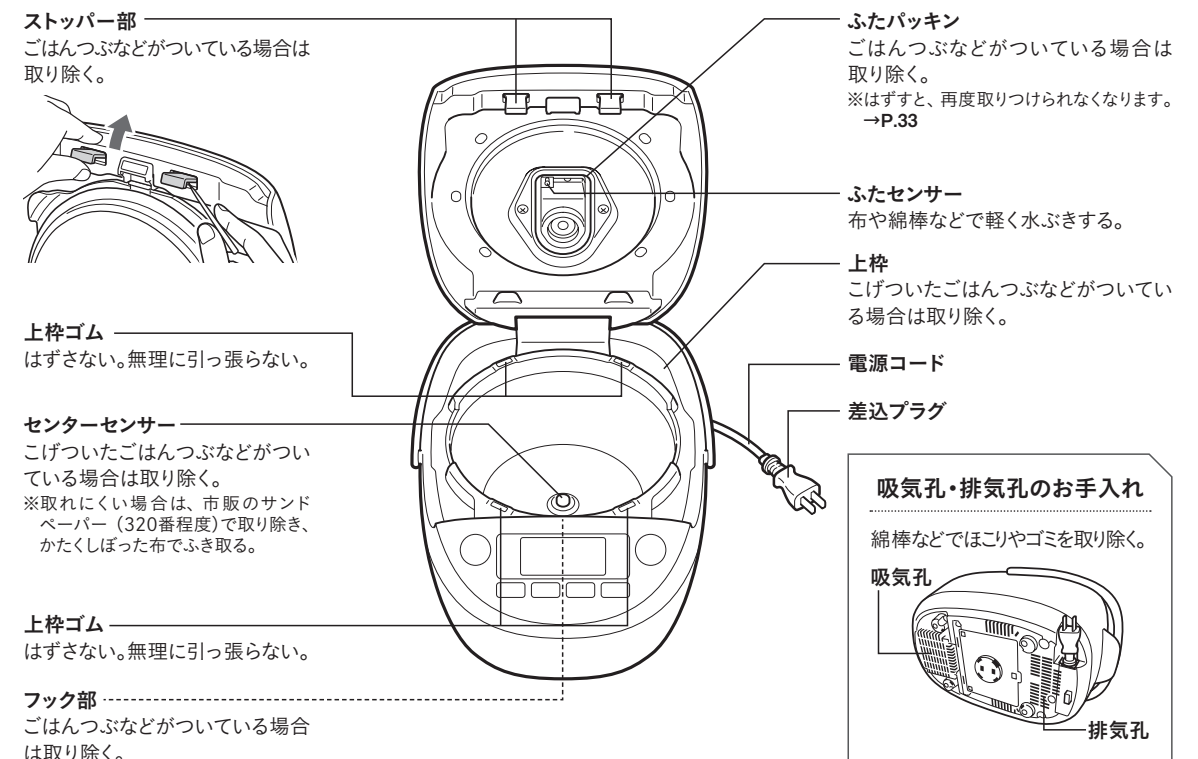
⚠ ご注意

- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
 - 洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので十分に洗い流す。(洗える部品のみ)
 - スチームキャップや内ぶたを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分が残っていると、水滴の跡が残る原因となります。
 - 大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップ・内ぶたをお手入れする。目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、ふきこぼれたり、うまく炊けない原因となります。
 - 内ぶたに付着したごはんつぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれがあります。
 - 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因となります。



汚れるたびにお手入れする箇所

本体(外側・内側)は、かたくしぼった布でふく。
電源コード・差込プラグは乾いた布でふく。



⚠ ご注意

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。感電・漏電・本体の変形・火災・故障の原因となります。
- 吸気孔・排気孔にほこりなどが付着したままで使用しない。本体内部の温度が上がり、故障・火災の原因となります。

各部の取りはずし・取り付けかた

スチームキャップの取りはずし

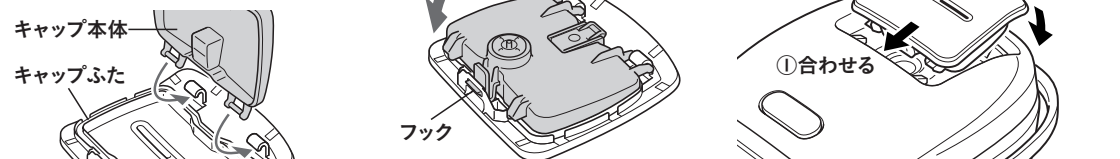
- 1 ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてははずす。
- 2 スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。



スチームキャップの取り付け

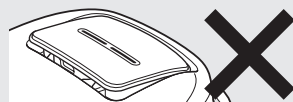
- 1 キャップ本体を合わせて、キャップふたに引っ掛ける。
- 2 フックにツメがかかるまで押し込む。
- 3 スチームキャップを本体に手前側から確実にはめ込む。

◇確実に引っ掛けないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因となります。



△ご注意

スチームキャップは確実にはめ込む。確実にはめ込まれていないと、うまく炊けない、ふきこぼれ、やけどのおそれがあります。

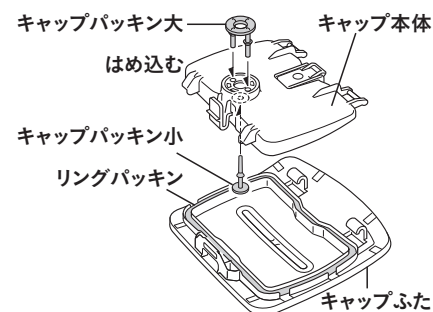


スチームキャップ用パッキンの取り付け

スチームキャップ用パッキン類がはずれたときは、パッキン類を図のように注意してきっちりはめ込む。

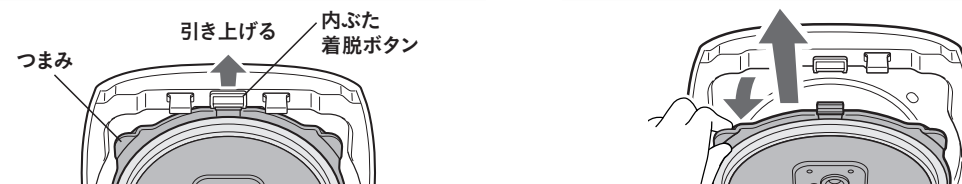
△ご注意

- 必ずパッキン類をセットして使う。セットしないと、蒸気もれてうまく炊飯できない原因となります。
- パッキン類は確実にはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因となります。
- リングパッキンをはずさない。はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。(取りつけにくい場合、パッキンに水を少しつけるとはめ込みやすくなります)



内ぶたの取りはずし

- 1 内ぶた着脱ボタンを引き上げる。
- 2 内ぶたを手前にはずす。



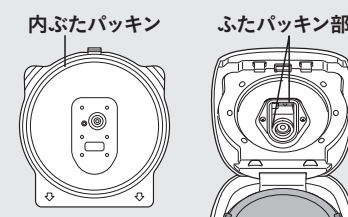
内ぶたの取り付け

- 1 内ぶたの左右のツメを溝にきっちりはめ込む。
- 2 「カチッ」と音がするまで押し込む



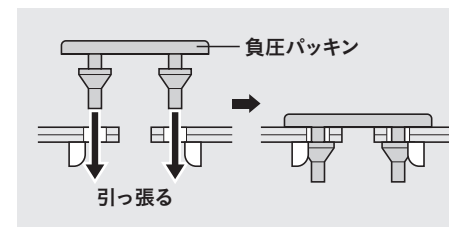
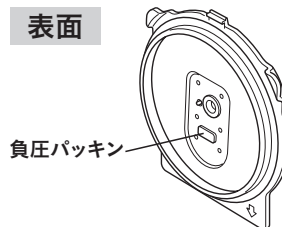
△ご注意

- ふたパッキン・内ぶたパッキンは引っ張らない。はずすと、再度取り付けられなくなります。
- ふたパッキン・内ぶたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様相談窓口までお問合せください。
- ふたパッキン部：パッキンをはずさない。無理に押さえつけたり、引っ張らない。蒸気もれやふたが開かないようになり、故障の原因となります。



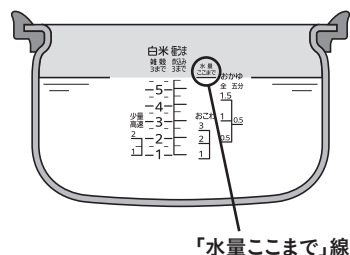
負圧パッキンの取り付け

取りつける方向に注意して、必ず取りつける。うまく炊けない原因になります。取りつけにくい場合、負圧パッキンに水を少しつけると、つけやすくなります。

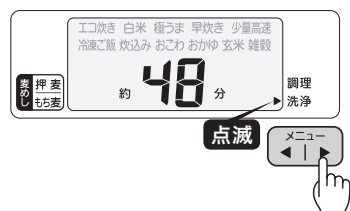


洗淨のしかた

においが気になるときや、調理後は洗淨する。



「水量ここまで」線



点滅



点灯

点灯



炊飯 無洗米

消灯

点滅

保温

点滅

1 内なべに水を入れ、本体にセットする。

- ◇「水量ここまで」線まで水を入れます。
- ◇本体にセットし→P.18、差込プラグをコンセントに差し込みます。
- ◇においが気になるときは、水にクエン酸（約20g）を入れてかき混ぜてから行くと、よりにおいが取り除かれます。

2 [メニュー◀|▶]を押して、「洗淨」を選ぶ。

3 [炊飯|無洗米]を押す。（洗淨開始）

4 洗淨が終了すると、ピー・・・と8回鳴り、▶と保温ランプが点滅します。

- ◇[取消]を押し、差込プラグをコンセントから抜く。
- ◇本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。→P.30

△ご注意

- 洗淨後は内なべ・本体が熱くなっているので注意する。
- 連続して洗淨するときは、必ず本体を冷ましてから行う。本体が高温になるため、うまく洗淨できない原因となります。
- においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまでご相談ください。

うまく炊けない?と思ったら

ごはんがうまく炊けないときは、以下の点をお調べください。

まず確認!

- センターセンサーやふたセンサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている

- 内なべが変形している
- 内なべの外側の水滴をふき取っていない



- ふたが確実に閉まっていない

- 内ふたやパッキンにごはんつぶなどがついている

- 途中で停電があった

- メニュー選択を間違えた

ごはんのお困りごと

こんなときは	〇お米	🔧水	🍳炊飯
蒸気もれる	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●最大炊飯容量を超過して炊飯した→P.3～8・44	●水加減を間違えた→P.3～8	●お手入れが不十分
ふきこぼれる	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●割れ米が多く混ざっている ●最大炊飯容量を超過して炊飯した→P.3～8・44	●水加減を間違えた→P.3～8 ●充分洗米しなかった（無洗米は除く） ●洗米後、ざるに上げたまま放置した	●具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた ●調味料をよくかき混ぜなかった ●お手入れが不十分
炊きあがるまでに時間がかかる	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●最大炊飯容量を超過して炊飯した→P.3～8・44	●水加減を間違えた→P.3～8	
うすい膜ができる	●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。		

ごはんのお困りごと

こんなときは	🍚 お米	💧 水	🍳 炊飯
ごはんが 内なべに こびりつく	• やわらかいごはんや ねばりけがあるごは んは、つきやすいこ とがあります。		
ぬか臭い・ におう		• 充分洗米しなかった (無洗米は除く)	• 12時間以上の予約炊飯をした
やわらか すぎる	• お米の量や具の量、 大麦や雑穀の量を 間違えた • 割れ米が多く混ざっ ている	• 水加減を間違えた →P.3～8 • アルカリイオン水 (pH 9以 上) を使って炊飯した • お湯 (約35度以上) で洗 米や水加減をした • 洗米後、長時間水に浸した • 洗米後、ざるに上げたまま 放置した	• 予約炊飯した • 炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した • 炊きあがったごはんをよくほぐさな かった • 具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた • 調味料をよくかき混ぜなかった
かたすぎる	• お米の量や具の量、 大麦や雑穀の量を 間違えた • 最大炊飯容量を超 えて炊飯した →P.3～8・44	• 水加減を間違えた →P.3～8 • ミネラルウォーターなど硬 度の高い水を使って炊飯 した • お湯 (約35度以上) で洗 米や水加減をした	• 具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた • 調味料をよくかき混ぜなかった • 炊きあがったごはんをよくほぐさな かった • 炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した • お手入れが不充分
おこげができる・ こげつく	• お米の量や具の量、 大麦や雑穀の量を 間違えた • 最大炊飯容量を超 えて炊飯した →P.3～8・44 • 割れ米が多く混ざっ ている	• 水加減を間違えた →P.3～8 • アルカリイオン水 (pH 9以 上) を使って炊飯した • ミネラルウォーターなど硬 度の高い水を使って炊飯した • お湯 (約35度以上) で洗 米や水加減をした • 充分洗米しなかった (無洗米は除く) • 洗米後、長時間水に浸した • 洗米後、ざるに上げたまま 放置した	• 予約炊飯した • 具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた • 調味料をよくかき混ぜなかった • お手入れが不充分
生煮え・ 芯がある	• お米の量や具の量、大麦 や雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超 えて炊飯した →P.3～8・44 • 割れ米が多く混ざっている	• 水加減を間違えた →P.3～8 • お湯 (約35度以上) で洗 米や水加減をした	• 具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた • 調味料をよくかき混ぜなかった • 炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した • 使用後、保温を取り消さずに [炊飯 無洗米] を押してそのまま放置した • お手入れが不充分

ごはんのお困りごと

こんなときは	🍚 お米	💧 水	🍳 炊飯
保温中の ごはんが におう		• 充分洗米しなかった (無洗米は除く)	• 白米・無洗米以外を保温した • 冷やごはんのつぎ足しをした • しゃもじを入れたままで保温した • 最小炊飯容量以下で保温または再加熱 した→P.20・21 • 保温を24時間以上続けている • ごはんを入れたまま保温を取り消した • 調理後、においを取り除かなかった • お手入れが不充分
保温中の ごはんが 変色する			• 炊きあがったごはんをよくほぐさなかった • 白米・無洗米以外を保温した • ごはんをドーナツ状に保温した • 冷やごはんのつぎ足しをした • しゃもじを入れたままで保温した • 最小炊飯容量以下で保温または再加熱 した→P.20・21 • 保温を24時間以上続けている • 再加熱を3回以上行った
保温中の ごはんが パサつく	• お米の量や具の量、大麦 や雑穀の量を間違えた	• 水加減を間違えた →P.3～8	• 炊きあがったごはんをよくほぐさなかった • 白米・無洗米以外を保温した • ごはんをドーナツ状に保温した • 冷やごはんのつぎ足しをした • しゃもじを入れたままで保温した • 最小炊飯容量以下で保温または再加熱 した→P.20・21 • 保温を24時間以上続けている • 再加熱を3回以上行った
保温中の ごはんが べたつく	• お米の量や具の量、大麦 や雑穀の量を間違えた	• 水加減を間違えた →P.3～8	• 12時間以上の予約炊飯をした • 冷やごはんのつぎ足しをした • しゃもじを入れたままで保温した • 最小炊飯容量以下で保温または再加熱 した→P.20・21 • 保温を24時間以上続けている • ごはんを入れたまま保温を取り消した • 炊きあがったごはんをよくほぐさなかった • 白米・無洗米以外を保温した • ごはんをドーナツ状に保温した
再加熱した ごはんが パサつく	• お米の量や具の量、 大麦や雑穀の量を間違えた	• 水加減を間違えた →P.3～8	• 再加熱を3回以上行った • 最小炊飯容量以下で保温または再加熱した • 炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した

困
っ
た
と
き
は

調理がうまくできない?と思ったら

調理がうまくできないときは、以下の点をお調べください。

まず確認!

- メニューガイドに記載しているメニュー以外のレシピを調理した

- センターセンサーやふたセンサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている

- 内なべが変形している
- 内なべの外側の水滴をふき取っていない

- ふたが確実に閉まっていない
- 内ふたやパッキンにごはんつぶなどがついている
- 途中で停電があった
- メニュー選択を間違えた

調理のお困りごと

こんなときは	材料	時間
煮えない	- 材料の種類・分量を間違えた - 材料を最大量の目安より多く入れた	調理が短かった
ふきこぼれる	- 材料の種類・分量を間違えた - 材料を最大量の目安より多く入れた - 材料を最小量の目安より少なく入れた	
煮詰まる	- 材料の種類・分量を間違えた - 材料を最小量の目安より少なく入れた	調理が長かった
こげつく	- 材料の種類・分量を間違えた - 材料を最大量の目安より多く入れた - 材料を最小量の目安より少なく入れた	調理が長かった

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
- ごはんが炊きあがらない - 調理できない	→ 差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	→ 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	→ 18 25
予約した時刻に炊きあがっていない	→ 現在の時刻が正しくセットされていますか。 → P.35「炊きあがるまでに時間がかかる」の項目を確認して、処置する。 → 予約時間の目安未満で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。	→ 時刻を正しくセットする。	→ 17 35 3~8
予約炊飯・予約吸水の設定ができない	→ 表示時間が「0:00」で点滅していませんか。 → 「早炊き」「少量高速」「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「調理」「洗浄」を選択していませんか。これらのメニューは予約設定できません。	→ 現在時刻をセットする。	→ 17 23 24
再加熱できない	→ [炊飯 無洗米]を押したらピピと警告音がする。 → 保温ランプが消えていませんか。	→ ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。 → [保温]を押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度[炊飯 無洗米]を押す。	→ 21 21
表示部がくもる	→ パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。 → 内なべの外側がぬれていませんか。	→ きれいに取り除く。 → 乾いた布でふき取る。	→ 35 38
	→ 炊飯ジャー本体内部と、室温の温度差によって、液晶に結露が発生することがあります。数回ご使用になられることで、改善いたします。改善しない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		→ 45
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	→ 「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。 → 「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。 → 「プシュー」や「ポコポコ」という音と同時に、蒸気孔から蒸気が勢いよく出るのは、沸とうによるもので、故障ではありません。 → 炊飯中に「カチャカチャ」と音がするのは、圧力調整を行っている音です。故障ではありません。 → 上記の音とはまったく異なった音がする。	→ お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	→ 16 45

困ったときは

故障かな?と思ったら

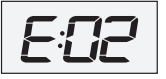
こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照 ページ
●[炊飯 無洗米]を押したとき、または[保温]を押したときにピピと音がする	→ 内なべがセットされていますか。	→ 内なべをセットする。	→ 18
●残り時間が「〇〇分」の表示のまま変わらない、または表示されている時間が急に変わる	→ 炊飯条件や調整内容の設定変更にもない、残り時間の表示が更新されなくなったり、徐々にではなく、急に短くなったり長くなったりすることがあります。どちらも故障ではありません。		→ 19
●予約炊飯・吸水をしているときに、ピピと音がする	→ [予約]を押してから、約30秒間何もしないとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。		→ 23 24
●本体内に、水や米が入ってしまった	→ 故障の原因になりますので、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		→ 45
●時刻合わせの際、[時]または[分]を押しても時刻セットモードにならない	→ 炊飯(調理)中・保温中・予約セット中・予約炊飯・吸水中・再加熱中・追加加熱中・「調理」を選択中は、時刻合わせできません。		→ 17
●保温ランプが点滅する ●保温されていない	→ 「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	→ 「おかゆ」は保温できません。そのままにしておくと、おかゆがのり状になりますので、早めにお召しあがりください。	→ 20
●表示部に線状の黒いにじみがある	→ 表示部に、静電気によるにじみが出る場合がありますが、故障ではありません。	→ 気になる場合は、かたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減されます。	→ 16
●調理の保温中に「6」が点滅する	→ 調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を超えると「6」が点滅します。(調理後6時間以上の保温はしないでください)		→ 26
●保温中に[時]を押すと「24」が点滅する	→ 24時間以上、保温を続けていませんか。保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。		→ 20
●差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0:00」が点滅している	→ 差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えていませんか。	→ リチウム電池が切れています。(通常の炊飯はできます)お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	→ 16 45
	→ [取消]と[予約]を同時に押した。	→ 時刻を正しく合わせる。	→ 17
●ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	→ 上枠・内ふたパッキン・フック受け付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	→ きれいに取り除く。	→ 31

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照 ページ
●ふたと本体の間にすき間がある	→ ふたを閉めたとき、構造上ふたと本体の間にすき間が生じますが、炊飯・保温中に蒸気のもれがなければ異常ではありません。	→	→ ー
●炊飯中に、ふたと本体とのすき間が広がる	→ 炊飯中は圧力がかかるため、ふたが持ち上がり、ふたと本体とのすき間が広がることがありますが、使用上の品質に支障はありません。	→	→ ー
●ふたが閉まらない	→ 内ふたがセットされていますか。	→ 内ふたをセットしてください。	→ 33
	→ 炊飯後、ごはんをほぐした直後に、ふたを閉めていませんか。	→ 圧力式炊飯のため、ふたの密閉度が高くなっています。閉まりにくく感じる場合がありますが、故障ではありません。ふたをゆっくり閉め直してください。	→ 18
●つゆが上枠にたまる	→ 炊飯直後や保温中につゆが上枠にたまる場合がありますが、故障ではありません。上枠にたまった場合は、乾いた布でふき取ってください。		→ ー
	→ 内ふたが汚れていませんか。	→ 内ふたを家庭用の中性台所用合成洗剤でよく洗う。	→ 30 31 33
	→ 内ふたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。		
	→ 「エコ炊き」を選択していませんか。 → 「エコ炊き」を選んで炊いたときは、つゆが多くなる場合があります。気になる場合は、「白米」で炊くことをおすすめします。		→ 3
●キーを押しても反応しない	→ 差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	→ 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	→ 17・18 22・24 25
	→ 保温ランプが点灯していませんか。	→ [取消]を押し、保温を取り消してから操作する。	→ 20
●電源コードが巻き込まれない	→ 電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	→ ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	→ 15
	→ 電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	→ お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	→ 15 45
●差込プラグから火花が飛ぶ	→ 差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		→ ー
●樹脂などのにおいがする	→ 使いはじめのうちは、樹脂などのおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は、「洗浄のしかた(においが気になるときや、調理後は洗浄する)」を参照してお手入れしてください。		→ 34
●プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	→ 樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		→ ー
●ごはんが炊きあがっていない ●表示部に「dE no」が表示される	→ [取消]を押すと、下図のように表示される。	→ デモモードになっています。「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。	→ 45



故障かな?と思ったら

エラー表示と対処方法

表示	こう処置してください	参照 ページ
●「E:02」が表示され、「ピピピピピ…」という音がする 	→ 本体をカーペットなどの上に置いて、吸気孔・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。また、本体を室温の高い場所に置いて使用すると、温度が上昇し、同様の症状が出る場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	→ 13 45
●「E:11」が表示される 	→	
●「E:02」「E:11」以外の「E」からはじまる表示が出た	→ 故障の可能性があります。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまでお問合せください。	→ 45

樹脂部品について

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.45」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトまでお問合せください。

「少量高速」むらし時間の調整のしかた

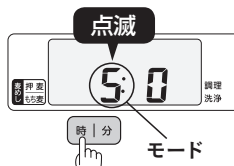
※下記の手順①～⑦は、差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、それぞれ30秒以内に完了してください。30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定する場合は、はじめからやり直してください。
※炊飯(調理)中・保温中・予約セッ中で、予約炊飯・吸水中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。
※調整を途中でやめるときは[取消]を押してください。



「少量高速」むらし時間を調整したいとき

「少量高速」を選んで炊いたときのむらし時間を調整したい場合は、下記の手順で時間を調整してください。

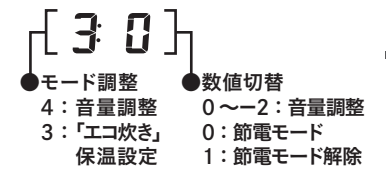
- 1 [メニュー◀|▶]を押し「白米」を選ぶ。
- 2 [予約]を約3秒以上押す。

- 3 [時]を押して、モードを[5]にする。

- 4 [炊飯|無洗米]を押す。
- 5 [時|分]を押して、時間を調整する。

むらし時間調整
0: 0分(初期設定)
1: +1分
2: +2分
- 6 [炊飯|無洗米]を押す。
- 7 [予約]を約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。

音量調整のしかた / 「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた

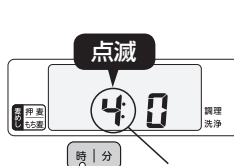
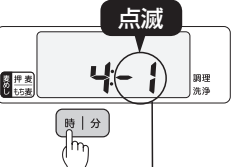
※下記の手順①～⑦は、差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、それぞれ30秒以内に完了してください。30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定する場合は、はじめからやり直してください。
※炊飯(調理)中・保温中・予約セッ中で、予約炊飯・吸水中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。
※調整を途中でやめるときは[取消]を押してください。



音量(キー操作音・お知らせ音)を調整したいとき

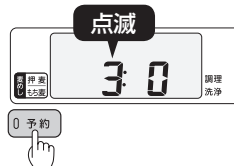
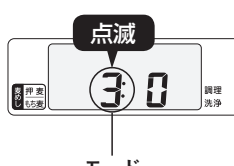
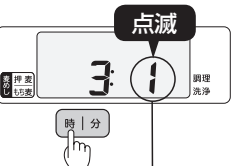
キー操作音や、お知らせ音の音量が気になる場合は、下記の手順で音量を調整してください。

- 1 [メニュー◀|▶]を押し「白米」を選ぶ。
- 2 [予約]を約3秒以上押す。

- 3 [時]を押して、モードを[4]にする。

- 4 [炊飯|無洗米]を押す。
- 5 [時|分]を押して、音量を調整する。

音量調整
0: 大(初期設定)
-1: 中
-2: 小
- 6 [炊飯|無洗米]を押す。
- 7 [予約]を約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。

「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき

「エコ炊き」を選んで炊いたときの保温温度は、節電のため低めに設定されています。ごはん(保温)の温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、下記の手順で保温の節電モードを解除すると保温温度が上がります。

- 1 [メニュー◀|▶]を押し「白米」を選ぶ。
- 2 [予約]を約3秒以上押す。

- 3 モード[3]になっていることを確認する。

- 4 [炊飯|無洗米]を押す。
- 5 [時|分]を押して、保温設定を選択する。

保温設定
0: 節電モード(初期設定)
1: 節電モード解除
- 6 [炊飯|無洗米]を押す。
- 7 [予約]を約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。

困ったときは／その他

仕様

サイズ		1.0L(5.5合)タイプ	1.8L(1升)タイプ
電 源		100V 50-60Hz	
定格電力(W)		1100	1210
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量(L)	1.0	1.8
	区分名	B	D
	蒸発水量*4(g)	32.9	43.0
	年間消費電力量(kWh/年)	89.4	141.3
	1回当りの炊飯時消費電力量*5(Wh)	170	232
	1時間当りの保温時消費電力量*5(Wh)	18.6	23.9
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量(Wh)	0.76	0.76
	1時間当りの待機時消費電力量(Wh)	0.68	0.68
	白米	0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)
炊飯容量(L)	極うま	0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)
	エコ炊き	0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)
	冷凍ご飯	0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)
	早炊き	0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)
	少量高速	0.18～0.36(1～2合)	0.36～0.54(2～3合)
	麦めし	押麦 (1割)	0.18～0.63(1～3.5合)
		押麦 (3割)	0.18～0.54(1～3合)
		もち麦 (1割)	0.18～0.63(1～3.5合)
		もち麦 (3割)	0.18～0.54(1～3合)
	雑 穀	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
	炊込み・炊込みおこげ	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
	おこわ	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)
		五分がゆ	0.09(0.5合)
	玄 米	0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～1.08(2～6合)
外形寸法*6 (cm)	幅	27.0	28.8
	奥 行	38.0	40.7
	高 さ	20.5	24.1
本体質量*6 (kg)		5.3	6.5
コードの長さ*6 (m)		1.0	

*1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

*2 「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示です。

*3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名および各表示値も同法に基づいています。)

*4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

*5 1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。(工場出荷時)

*6 おおよその数値です。

- 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1カップ＝約1合(約150g)です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常にはたります。

※圧力炊飯中は、内部の圧力が抜けて、蒸気が勢いよく出ますのでご注意ください。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
予約炊飯・吸水中	そのままタイマーが作動します。 (停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。)
炊飯(再加熱)中	炊飯(再加熱)を続けます。うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。保温温度が低下する場合があります。

消耗品・別売品のお買い求めについて

- パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。→**P.14**

消耗品について、汚れやにおい・傷みがひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、本体の品番をご確認のうえご相談ください。

- お買い上げの販売店
- 消耗品・別売品のご購入サイト(下記「連絡先」参照)
- タイガーお客様ご相談窓口(下記「連絡先」参照)

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」→**P.35 ～ 37**・「調理がうまくできない?と思ったら」→**P.38**・「故障かな?と思ったら」→**P.39 ～ 41**・「エラー表示と対処方法」→**P.42**をご覧ください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 1 保証書の内容のご確認と保管のお願い**
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。
- 2 保証期間は、お買い上げの日から本体：1年間、内なべ内面フッ素加工：3年間です。(消耗品は除きます。)**
保証書の記載内容に基づき修理(交換^{※1})いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 3 修理(交換^{※1})を依頼されるとき**

保証期間内	……	おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎていて	……	まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理(交換 ^{※1})によって機能が維持できる場合は、ご希望により有料修理(交換 ^{※1})いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。 ①製品名 ②品番(本体背面シールに表示) ③製品の状況(できるだけくわしく)

- 4 補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打ち切り後10年です。**
- 5 修理料金とは**
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料	……	不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
部品代	……	製品の修復に使った部品の代金です。

- 6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(下記)までご相談ください。**
- 本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

注1) 交換は、内なべのみ対象となります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・修理のご相談 お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101
※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ
有料でご案内させていただいております。
TEL(06)6906-2121

●受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます)

消耗品・別売品のご購入サイト
<https://www.tiger-shop.jp/>



修理に関するご案内・受付サイト
<https://www.tiger.jp/customer/repair.html>



ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>
※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。